

# PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### CHEVRY – CUVÉE FUT



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Zitrone  
Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Kandierte Früchte  
Gewürznelke  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kreide

#### TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
körperreich



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

##### Jahrgänge Weinberg

2021  
Einzellage Chevreuil in  
Polisot

##### Alter der Reben Anbau

1975 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
keine Reserveweine

##### Reserveweine Dauer Hefelager

18 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Januar 2024

##### Jahresproduktion

1.161 Flaschen

#### BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Eichelmann 4/5

Parker Wine Advocate 93/100